

CZĘŚĆ III WZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i podawaniu posiłków dla osób korzystających z pomocy społecznej w MOPS – Czeladź, w okresie od 01.04.2018r do 31.12.2018r.

Kod CPV: 55 32 10 00 – 6 - Usługa przygotowywania posiłków
55 52 00 00 - 1 - Usługa dostarczania posiłków
55 32 00 00 - 9 - Usługa podawania posiłków

1. Wykonawca sporządza gorący posiłek z własnych produktów i surowców.
2. Wykonawca sporządza gorące posiłki ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia). Jadłospis powtarza się cyklicznie, w kolejności ustalonej w ww. załączniku (kolejno od poz.1 do 30) do końca realizacji zamówienia.
3. Wykonawca dostarcza gorący posiłek do punktów żywienia, we własnych termosach i pojemnikach, gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków, własnym środkiem transportu.
4. Na obiady uczęszczają osoby o umiarkowanej aktywności fizycznej.

5. Miejsce wydawania posiłków	Ilość osób	Godziny wydawania posiłków
Punkt Żywienia nr 1 ul. 17 lipca 27, Czeladź	145	od 11.30 do 14.00
Punkt Żywienia nr 2 ul. Zwycięstwa 6, Czeladź	40	od 12.00 do 14.00

6. Gorące posiłki będą wydawane od poniedziałku do soboty. Na dni świąteczne ustawowo wolne od pracy (ustawa z 18 stycznia 1951r. o dniach wolnych od pracy tj. DZ.U. z 2015r. poz. 90 z późn. zm.) przypadające w ciągu tygodnia będzie wydawany suchy prowiant w cenie obiadu. Jeżeli na niedzielę przypadnie dzień ustawowo wolny od pracy to na ten dzień również będzie wydawany suchy prowiant w cenie obiadu.
7. Suchy prowiant na dni świąteczne wydawany będzie w dniu poprzedzającym to święto, przy wydawaniu gorącego posiłku.
8. Przykładowo suchy prowiant powinien składać się z: konserwy mięsnej lub suchej kielbasy albo konserwy rybnej i pieczywa, ciasta – w okresie świątecznym.
9. Wydawanie posiłków nastąpi po udokumentowaniu prawa do poboru posiłku przez osoby korzystające ze stołówek.
10. Wykonawca zachowuje prawo do rozliczenia obiadu zgodnie z zamówieniem również w przypadku wystąpienia różnicy między ilością zamówioną a wydaną.
11. Rozładunek i transport termosów i pojemników jest obowiązkiem Wykonawcy.
12. Mycie termosów i pojemników Wykonawca zapewnia we własnym zakresie poza punktami żywienia.
13. Talerze i sztućce dostarcza Zamawiający.

14. Zadaniem Wykonawcy jest zapewnienie co najmniej po jednej osobie w każdym punkcie żywienia z uwzględnieniem zwiększenia liczby osób wydających posiłki tak aby zapewnić sprawne funkcjonowanie punktu żywienia.
15. Osoby wydające posiłki powinny posiadać aktualne badania lekarskie, książeczkę zdrowia oraz właściwą odzież roboczą.
16. Obowiązkiem Wykonawcy jest odbiór brudnych naczyń i sztućców oraz ich mycie i wyparzenie własnymi środkami myjącymi, przy użyciu sprzętu będącego na wyposażeniu punktów żywienia.
17. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku w pomieszczeniach kuchni, jadalni, zaplecza własnymi środkami czystości.
18. Wykonawca usuwa z ww. placówek odpady.
19. Wykonawca przestrzega zasad higieny w pomieszczeniach oddanych w użytkowanie oraz przy wydawaniu posiłków stosuje dodatkowe środki ochrony sanitarnej oraz zasad BHP i p.poż.
20. Wykonawca ponosi ryczałtowy koszt dostawy przez Zamawiającego mediów oraz ryczałtowy koszt za używanie pomieszczeń kuchennych. Kwota ryczałtowa za media wynosi 350 zł netto miesięcznie plus 23% VAT (kwota ta dotyczy odpłatności za wszystkie punkty żywienia łącznie). Zapłata nastąpi „z góry” do dnia 10-go danego miesiąca na podstawie wystawionej przez Zamawiającego faktury VAT.
21. Wykonawca zobowiązuje się do użytkowania powierzonego sprzętu zgodnie z instrukcjami obsługi.
22. Wykonawca ponosi koszt naprawy powierzonego sprzętu.
23. Wykonawca sporządza posiłek Wigilijny z własnych produktów i surowców.
24. Wykonawca sporządza posiłek Wigilijny ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia).
25. Wykonawca dostarcza posiłek do punktów żywienia, we własnych termosach i pojemnikach, gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków, własnym środkiem transportu.
26. Posiłek Wigilijny wydany będzie w dniu wskazanym przez Zamawiającego wg jadłospisu określonego w załączniku nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zapewni jednorazowe obrusy i świąteczną dekorację sali i stołów podczas posiłku Wigilijnego.

Ustalenia ogólne:

1. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 11:00 ilość gorących posiłków przewidzianych do wydania na dzień następny.
2. Wykonawca sporządza na koniec każdego miesiąca zestawienie zbiorcze obejmujące ilość wydanych gorących posiłków, zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc.
3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy należytego traktowania osób korzystających z punktów żywienia.
4. Wymienione powyżej ilości posiłków należy traktować jako ilości szacunkowe, które mogą ulegać weryfikacji wyłącznie przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia.
5. Nie dopuszcza się dokonywania zmian w załączonym jadłospisie bez uprzedniej zgody kierownika działu świadczeń społecznych. W przypadku zmiany jadłospisu należy wybrać posiłek z listy czyli Załącznika nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia w takiej samej cenie jaka przypada na dzień dokonania zmiany. Jadłospis powtarza się cyklicznie, (posiłki będą wydawane w kolejności ustalonej w ww. załączniku tzn. kolejno od poz.1 do 30) od początku do końca realizacji zamówienia.

- 6.** W przypadku nieprzygotowania posiłku lub jego części z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo zakupu posiłków lub jego części u innego Wykonawcy, a kosztami zakupu w całości obciążą Wykonawcę. Wysokość kosztów posiłków może wtedy przekroczyć ustaloną cenę wyżywienia na 1 osobę.
- 7.** Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wydawania posiłków. Z kontroli sporządzany jest protokół w dwóch egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.
- 8.** Po wcześniejszym ustaleniu terminu Wykonawca ma możliwość zapoznania się z warunkami lokalowymi i technicznymi w punktów żywienia.
- 9.** Odpowiedzialność przed organami Inspektoratu Sanitarnego w zakresie związanym z żywieniem za punkty żywienia spoczywa po stronie Wykonawcy.
- 10.** Wykonawca jest zobowiązany przez cały czas trwania umowy do posiadania aktualnej Decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem tj. produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu oraz prowadzenia usług cateringowych. (Decyzja musi dotyczyć miejsca produkcji posiłków objętych niniejszym zamówieniem). Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ważności ww. dokumentu przez cały czas trwania umowy.

Jadłospis nr 1 – gorące posiłki

Lp	Rodzaj posiłku	Gramatura	Kaloryczność (kcal)
1.	Kotlet mielony wieprzowy ziemniaki z tłuszczem Marchew gotowana z groszkiem	120g (kotlet) 350 g 200 g	930
2.	Barszcz czerwony ze śmietaną Kiełbasa smażona lub gotowana Ziemniaki Koper zielony	400 ml 150 g 400 g 5 g	900
3.	Zupa fasolowa z ziemniakami Kopytka leniwe polane masłem i cukrem	400 ml 400 ml	900
4.	Krupnik z warzywami i ziemniakami Wkładka mięsna Bułka Ciasto drożdżowe	400 ml 120 g 100 g 100 g	860
5.	Ryba panierowana Ziemniaki z tłuszczem Surówka z kapusty kiszonej z marchewką i cebulą Kompot z owoców sezonowych	120 g 350 g 140 g 250 ml	950
6.	Paprykarz z drobiu Ryż Surówka z kapusty pekińskiej Kompot z owoców sezonowych	180 g 300 g 130 g 250 ml	900
7.	Fasolka po bretońsku Bułka zwykła Kompot z owoców sezonowych	400 g 100 g 250 ml	850
8.	Gulasz wieprzowy Ziemniaki Surówka z ogórka kiszzonego i cebuli Kompot z owoców sezonowych	180 g 350 g 120 g 250 ml	800
9.	Zupa jarzynowa ze śmietaną Wkładka mięsna Bułka Ciasto drożdżowe z posypką	400 ml 120 g 100 g 100 g	900
10.	Mortadela smażona Ziemniaki z tłuszczem Kapusta zasmażana Kompot z owoców sezonowych	120 g 350 g 150 g 250 ml	800
11.	Kapuśniak z kiszonej kapusty Wkładka mięsna Ziemniaki z tłuszczem	400 ml 100 g 300 g	800
12.	Żurek ze śmietaną i ziemniakami Kiełbasa smażona lub gotowana Bułka	400 ml 120 g 100 g	840
13.	Gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym Ziemniaki Kompot	600 g (3 szt) 200 g 350 g 250ml	800
14.	Kotlet mielony wieprzowy	120g (kotlet)	870

	Ziemniaki z tłuszczem Buraki tarte gotowane Kompot	350g 150 g 250 ml	
15.	Kaszanka smażona Ziemniaki Kapusta zasmażana Kompot	200 g 350 g 150 g 250 ml	850
16.	Barszcz czerwony czysty Krokiety z mięsem 4 szt	250 g 400 g	800
17.	Zupa ogórkowa z ziemniakami Makaron z serem polany masłem, posypany cukrem i cynamonem	400 ml 350 g	900
18.	Bigos z kiszzonej kapusty Bułka Kompot z owoców sezonowych	400 g 100 g 250 ml	850
19.	Żurek czysty Zapiekanka z makaronu z : suchy makaron Kapusta kiszona lub biała Kiełbasa Pieczarki	250 ml 200 g 50 g 50 g 50 g	800
20.	Ziemniaki Wątróbka duszona Cebula Ogórek konserwowy Kompot z owoców sezonowych	350 g 150 g 50 g 120 g 250 ml	800
21.	Zupa grochowa z ziemniakami Kiełbasa smażona lub gotowana Bułka	400 ml 120 g 100 g	850
22.	Żeberko lub gulasz wieprzowy Kasza na sypko Ogórek kiszony Kompot z owoców sezonowych	180 g 300 g 120 g 250 ml	850
23.	Zupa koperkowa czysta ze śmietaną Klops pieczony w sosie własnym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej	250 ml 120 g (1klops) 350 g 130 g	900
24.	Kiełbasa pieczona Ziemniaki z tłuszczem Buraki tarte gotowane Kompot	150 g 350 g 150 g 250 ml	870
25.	Zupa szczawiowa z ziemniakami i śmietaną Łazanki z kapustą kiszoną i kiełbasą	400ml 350 g	800
26.	Pulpeciki mięsne w sosie z warzywami z przecierem pomidorowym Ryż na sypko Jabłko	250 g 300 g 120 g	800
27.	Pieczeń wieprzowa w sosie (100 g mięso) Kluski śląskie Surówka z czerwonej kapusty gotowanej	180 g 350 g 150 g	1000
28.	Zupa fasolowa z ziemniakami Wkładka mięsna lub kiełbasa Kopytka z tłuszczem i cebulką	400 g 50 g 300 g	800
29.	Ryba panierowana Ziemniaki z tłuszczem Surówka z marchewki z jabłkiem	120 g 350 g 140 g	820

30.	Jajko w sosie koperkowym Ziemniaki Kefir	1 szt + 150 g 350 g 250 ml	800

Załącznik nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia

Jadłospis nr 2 – posiłek Wigilijny

Lp	Rodzaj posiłku	Gramatura
1	Zupa grzybowa z łazankami	300 ml/100g
2	Ryba smażona	150 g
3	Kapusta z grzybami	200 g
4	Ziemniaki	250 g
5	Kompot z suszonych owoców	250 ml
6	Makowiec	150 g
7	Sernik	150 g